

Diplôme Arts culinaires et entrepreneuriat

RNCP41943 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	221, 334m, 334p
Formacode(s)	42760, 42742
Code(s) ROME	G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

FERRANDI-CCI PARIS ILE DE FRANCE · SIRET : 88936649800034

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS DU LAC	41058110200010	Former
CTRE EUROPEEN FORMATION PROFESS HOTELIER	35185807100027	Former
FERRANDI	13002280900185	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le secteur de la restauration marqué par de fortes tensions pour le recrutement et une mutation profonde des pratiques de production et de management. Au-delà de la transition écologique et de l'évolution culturelle des professionnels, le secteur des arts culinaires fait face à l'arrivée massive de la technologie au niveau de la production et de la commercialisation des offres de restauration.

Le diplôme visé en Arts culinaires et entrepreneuriat a ainsi pour vocation d'apporter un socle de connaissances et de compétences aux futurs diplômés leur permettant d'appréhender les changements en cours dans le secteur (culturels, managériaux, économiques) et de faire face à ces nouveaux enjeux. Tourné vers la maîtrise des notions et techniques de management et d'entrepreneuriat en arts culinaires, le programme apporte une expertise technique de la production culinaire et de sa gestion et optimisation dans le respect des orientations écologiques actuelles, de la réglementation, des salariés et de l'environnement. Il permet à ses diplômés de développer des compétences en management stratégique et opérationnel, en techniques de production alimentaire, en gestion de projet et en droit qui sont indispensables pour toute activité d'entrepreneuriat et de management dans le secteur de la restauration.

ACTIVITÉS VISÉES

- Veille informationnelle et commerciale
- Analyse de l'information
- Gestion du changement
- Échange interculturel

- Organisation logistique
- Gestion de projet
- Suivi des opérations
- Communication écrite et orale
- Management stratégique d'un centre de profit
- Management opérationnel d'un centre de profit
- Analyse de la concurrence
- Conception d'un plan d'action
- Gestion d'équipes
- Mise en œuvre d'une politique de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Adoption d'une démarche inclusive
- Respect des consignes et protocoles de sécurité des collaborateurs et des clients
- Respect du cadre réglementaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Identifier les composantes et acteurs de son environnement professionnel en cartographiant les structures et les rôles afin d'adapter ses actions au contexte.
- Assurer une veille informationnelle en collectant des données fiables et actualisées afin d'anticiper les évolutions du secteur.
- Trier et analyser l'information en croisant et hiérarchisant les données afin de définir une posture professionnelle éclairée.
- Agir en agilité en ajustant rapidement ses méthodes et priorités afin de maintenir l'efficacité opérationnelle.
- Adapter ses décisions et sa posture en observant les codes culturels pour favoriser des interactions professionnelles appropriées.
- Étudier ses clients en analysant leurs profils et comportements afin de proposer une offre pertinente et améliorer la satisfaction.
- Organiser les opérations de production culinaire en planifiant et coordonnant les activités pour garantir la qualité et la fluidité du service.
- Assurer les flux de la supply chain culinaire en gérant les approvisionnements et les stocks afin de sécuriser la continuité de la production.
- Tenir les conditions du cahier des charges en contrôlant la conformité des réalisations pour garantir la qualité attendue.
- Interagir avec ses équipes et ses clients en adoptant une communication claire et adaptée afin de renforcer la cohésion et la satisfaction.
- Connaître l'organigramme et les fonctions de l'entreprise en identifiant les rôles et relations hiérarchiques pour collaborer efficacement.
- Disposer d'une vision stratégique en analysant les orientations et indicateurs clés afin d'aligner ses actions avec les objectifs de l'organisation.
- Identifier et analyser les concurrents en réalisant une veille comparative pour ajuster le positionnement de l'offre.
- Concevoir un plan d'action en définissant des objectifs et en planifiant les ressources afin d'assurer la cohérence avec la stratégie globale.
- Gérer son équipe en organisant le travail et en accompagnant les collaborateurs pour optimiser la performance collective.
- Respecter les normes sanitaires et sécuritaires en appliquant les protocoles et en contrôlant les pratiques afin de garantir la sécurité et la conformité.
- Intégrer le développement durable en sélectionnant des pratiques responsables afin de réduire l'impact environnemental et social de l'activité.
- Adopter une démarche inclusive en adaptant ses pratiques et sa communication pour favoriser l'égalité et l'accessibilité.
- Minimiser les impacts environnementaux en optimisant les consommations et en limitant les déchets afin de contribuer à la transition écologique.
- Concevoir un plan d'action de transition écologique en identifiant les leviers d'amélioration et en fixant des objectifs mesurables pour intégrer durablement l'écologie dans la stratégie.
- Mobiliser une communication orale claire et structurée, en adaptant son discours aux interlocuteurs et aux situations, afin de convaincre, coordonner et soutenir l'efficacité managériale

- Rédiger des rapports et notes de synthèse avec rigueur en intégrant des données économiques et opérationnelles pertinentes pour éclairer la prise de décision et soutenir la performance d'un centre de profit.
- Analyser les différences interculturelles en observant les comportements et en ajustant ses pratiques relationnelles et managériales pour favoriser un environnement inclusif et une expérience client de qualité.
- Utiliser efficacement plusieurs langues étrangères en adaptant son registre aux besoins des clients internationaux pour améliorer la satisfaction, la fidélisation et l'attractivité de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP41943BC01 — Gérer un environnement en transformation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les composantes et acteurs de son environnement professionnel en cartographiant les structures et les rôles afin d'adapter ses actions au contexte.
- Assurer une veille informationnelle en collectant des données fiables et actualisées afin d'anticiper les évolutions du secteur.
- Trier et analyser l'information en croisant et hiérarchisant les données afin de définir une posture professionnelle éclairée.
- Agir en agilité en ajustant rapidement ses méthodes et priorités afin de maintenir l'efficacité opérationnelle.
- Adapter ses décisions et sa posture en observant les codes culturels pour favoriser des interactions professionnelles appropriées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Étude de cas marketing
- Travaux pratiques en production culinaire
- Travail de groupe en management interculturel
- Évaluation stage en première année

RNCP41943BC02 — Créer une offre en arts culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Étudier ses clients en analysant leurs profils et comportements afin de proposer une offre pertinente et améliorer la satisfaction.
- Organiser les opérations de production culinaire en planifiant et coordonnant les activités pour garantir la qualité et la fluidité du service.
- Assurer les flux de la supply chain culinaire en gérant les approvisionnements et les stocks afin de sécuriser la continuité de la production.
- Tenir les conditions du cahier des charges en contrôlant la conformité des réalisations pour garantir la qualité attendue.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Rapport d'étude de marché
- Travaux pratiques de production culinaire
- Étude de cas gestion de projet
- Examen écrit Supply Chain Management
- Rapport écrit du Culinary Business Project

RNCP41943BC03 — Entreprendre en arts culinaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Interagir avec ses équipes et ses clients en adoptant une communication claire et adaptée afin de renforcer la cohésion et la satisfaction.
- Connaître l'organigramme et les fonctions de l'entreprise en identifiant les rôles et relations hiérarchiques pour collaborer efficacement.
- Disposer d'une vision stratégique en analysant les orientations et indicateurs clés afin d'aligner ses actions avec les objectifs de l'organisation.
- Identifier et analyser les concurrents en réalisant une veille comparative pour ajuster le positionnement de l'offre.
- Concevoir un plan d'action en définissant des objectifs et en planifiant les ressources afin d'assurer la cohérence avec la stratégie globale.

- Gérer son équipe en organisant le travail et en accompagnant les collaborateurs pour optimiser la performance collective.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Travail de groupe de l'ACE Challenge
- Évaluation stage en deuxième année
- La restitution orale du Culinary business project
- Évaluation pratique de la gestion du restaurant d'application

RNCP41943BC04 — Agir en responsabilité

LISTE DE COMPÉTENCES

- Respecter les normes sanitaires et sécuritaires en appliquant les protocoles et en contrôlant les pratiques afin de garantir la sécurité et la conformité.
- Intégrer le développement durable en sélectionnant des pratiques responsables afin de réduire l'impact environnemental et social de l'activité.
- Adopter une démarche inclusive en adaptant ses pratiques et sa communication pour favoriser l'égalité et l'accessibilité.
- Minimiser les impacts environnementaux en optimisant les consommations et en limitant les déchets afin de contribuer à la transition écologique.
- Concevoir un plan d'action de transition écologique en identifiant les leviers d'amélioration et en fixant des objectifs mesurables pour intégrer durablement l'écologie dans la stratégie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examen écrit RSE
- Restitution orale du Culinary business project
- Analyse cours de droit des affaires
- Travaux pratiques de production culinaire
- Évaluation pratique de la gestion du restaurant d'application

RNCP41943BC05 — S'exprimer à l'oral et à l'écrit en contexte multiculturel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mobiliser une communication orale claire et structurée, en adaptant son discours aux interlocuteurs et aux situations, afin de convaincre, coordonner et soutenir l'efficacité managériale
- Rédiger des rapports et notes de synthèse avec rigueur en intégrant des données économiques et opérationnelles pertinentes pour éclairer la prise de décision et soutenir la performance d'un centre de profit.
- Analyser les différences interculturelles en observant les comportements et en ajustant ses pratiques relationnelles et managériales pour favoriser un environnement inclusif et une expérience client de qualité.
- Utiliser efficacement plusieurs langues étrangères en adaptant son registre aux besoins des clients internationaux pour améliorer la satisfaction, la fidélisation et l'attractivité de l'établissement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Restitution orale du Culinary business project
- Certification de langue
- Restitution en groupe du cours Inclusion, leadership et management du changement
- Évaluation pratique de la gestion du restaurant d'application

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur de tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration (THR)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Manager de la restauration
- Chef de cuisine
- Entrepreneur en restauration
- Gérant d'une unité de restauration
- Responsable marketing et développement d'une entreprise en restauration
- Responsable financier d'une entreprise en restauration

- Chef de production en restauration
- Chef d'équipe de cuisiniers

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 855 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	67 757
Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Apprentissage, VAE

- COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, APPRENTISSAGE, VAE
- Représentant du MESRI
 - Représentant du rectorat
 - Directeur académique et de la recherche
 - Responsable du programme
 - Trois enseignants

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	69	—	72 %	—
2022	71	—	70 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP36266

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat - Ferrandi Paris

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41943/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	3 290 €
Durée	70 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.